

Коммерческое предложение по проведению новогоднего банкета

2018 года

Холодные рыбные закуски (в ассортименте) - 2 шт. на одну персону

- *Рыбный кебаб (мини шашлычок из ассорти копченой рыбы на шпажке с цуккини - гриль и помидорчиками «Черри») - 60 г*
 - семга
 - копченый угорь
 - тигровая креветка
- *Блинчики «А ля Фуршет» (на выбор) - 60 г*
 - с кусочками лосося и сырным кремом
 - с креветками и сливочным соусом «Велюте»

Холодные мясные закуски (в ассортименте) - 2 шт. на одну персону

- *Мясные деликатесы, сервируются с ломтиками спелой дыни, и свежей зеленью - 50 г*
 - свиная салями "Милано"
 - сыровяленый свиной окорок "Парма"
 - острая испанская колбаса "Чоризо" с красным перцем
- *Копченая по оригинальному рецепту утиная грудка, подается с листьями салата, помидорчиками «Черри» и кедровыми орешками - 50 г*

Сырные закуски (в ассортименте) - 2 шт. на одну персону

- *Ассорти сыров с грецкими орехами, красным виноградом, крекерами, физалисом и цветочным медом – 50 г*
 - "Пармезан"
 - "Дор-блю"
 - "Маасдам"
- *"Капрезе" (классическая итальянская закуска с сыром "Моцарелла", сочными томатами и соусом "Песто") - 25 г*

Овощное ассорти (в ассортименте) - 2 шт. на одну персону

- *Букет из свежих овощей - (свежие сочные огурцы, помидоры, сладкий цветной перец, редис, ассорти салатной зелени) - 50 г*

- Турин из баклажан (обжаренные баклажаны с чесноком, уложенные слоями с томатами в ореховом соусе с зеленью) - 50 г

Соленья и маринады (в ассортименте) - 2 шт. на одну персону

- Маринады «Пикули» (ассорти мини-овощей на шпажках) - 25 г
 - початки сладкой мини – кукурузы
 - перец
 - жемчужный лук
 - корнишоны
- Грибочки из погребка (ассорти маринованных грибов с луком - репка и маслом) - 25 г
 - грузди
 - маслята
 - шампиньоны

Салаты (на выбор в ассортименте) - 2 шт. на одну персону

- Салат «Таврос» (обжаренный морской гребешок и икра летучей рыбы с миксом салатных листьев, заправленный соусом «Песто») - 75 г
- Салат «Рица» из рукколы с тигровыми креветками, авокадо и помидорами с сыром «Пармезан» и оливковым маслом - 75 г
- Салат «А ля Фуршет» (обжаренные с соевым соусом кусочки говядины, свежие огурцы, болгарский перец, лист салата, заправленные кунжутным маслом) - 75 г
- Салат "Боярский" (говядина, язык, курица, свежий огурец, болгарский перец, грецкий орех, соус "Провансаль") - 75 г
- Салат «Цезарь» с курицей (нежное филе цыпленка, салат - микс, сыр «Пармезан», чесночные гренки, сыр, соус «Цезарь») - 75 г
- Салат "Бари" (копченая утиная грудка, апельсин, "Руккола" с лепестками "Пармезана" в оливково-медовым дрессинге и украшенная кедровым орехом) - 75 г
- Салат "Тоскано" (листья свежего салата, печеные баклажаны, печеный перец, сыр мягкий овечий, уксус бальзамический выпаренный, масло оливковое) - 75 г
- Салат с печеной свеклой (микс листьев салата с печеной свеклой, сыром "Фета", заправленный соусом "Бальзамик") - 75 г

Горячие блюда (на выбор в ассортименте) - 1 шт. на одну персону

- Сибас – гриль, маринованный по специальному рецепту шеф – повара – 1 шт. - 250 г
- Лосось «Киджери» (филе норвежского лосося, запеченное в медовой глазури) - 130 г
- Стейк из телятины маринованный в трюфельном масле, подаётся с розмарином - 130 г
- Стейк «Петровский» из телятины (стейк, фаршированный белыми грибами под "Креольским" соусом) - 130 г
- Медальон из свиной вырезки в беконе с соусом "Дижон"- 130 г
- Утиная грудка «Порто» (жареная утиная грудка, подается с грушей, припущенной в портвейне с медом) - 120 г

Гарнир (на выбор в ассортименте) – 1 шт. на одну персону

- Гратен из картофеля - 120 г
- Картофель "Черри", жареный с розмарином - 120 г
- Овощи "Сальса" (баклажаны, цуккини, сладкий перец, красный лук, томаты, тушеные с соусом "Сальса") - 120 г

Хлебный буфет (в ассортименте) - 2 шт. на одну персону

- Самбосы (мексиканские треугольные пирожки из пшеничной тортилли с начинками подаются с соусом "Фахитас") - 40 г
 - с мясом
 - с сыром
- Хлебная корзина (чабатта, французский багет, булочки пшеничные и ржаные, бородинский хлеб) - 60 г

Десерт (на выбор в ассортименте) – 1 шт. на одну персону

- Итальянский десерт «Тирамису» - 95 г
- Чизкейк "Вишневый" и "Карамельный" в шоте (на выбор) - 100 г
- Пирожные "Макарони" (таящие во рту пирожные с разнообразными вкусами: малины, черной смородины, ванили, шоколада и фисташки) – 25 г

Напитки (в ассортименте) – 800 мл. на персону

- Минеральная вода с газом и без газа – 250 мл

- Сок в ассортименте – 250 мл
- Чай (черный, зеленый) – 200 мл
- Кофе вареный (кофе - машина) – 100 мл
- Сахар, сливки, лимон

Комплимент от компании «Аля Фуршет» - Цитрусовый каскад – 150 г!!!!

Стоимость меню составляет 4600 рублей на одну персону и включает все расходы по доставке, прокату необходимого инвентаря, посуды, скатертей, текстиля, обслуживанию поварами, барменами и официантами, аренды ресторанной посуды и праздничному оформлению столов.

Ориентировочный расчет стоимости мероприятия (предложение действительно при заказе от 15 персон).

<i>Мероприятие</i>	<i>Выход на персону</i>	<i>Стоимость на персону</i>
Меню (новогодний банкет)		4600 рублей
Закуски (18 наименований)	1200 г	включено
Напитки	800 мл	включено
Столы		дополнительно
Стул с чехлом		дополнительно
Сервировка		включено
Обслуживание		включено
Аренда стекла	(3 бокала)	включено
Итого:	На 15 персон	69 000 рублей

Общая стоимость мероприятия включает в себя полный пакет услуг:

- доставку посуды и оборудования
- организацию зала и кухни
- транспортные расходы в пределах МКАД
- работу официантов, поваров и технического персонала в течение **6 часов**
- Настоящее предложение носит предварительный характер. Содержание предложения и стоимость мероприятия может быть уточнена в ходе согласования с заказчиком.
- После согласования предложения заказчиком изменения в него могут быть внесены не менее, чем за 3 банковских дня до даты проведения мероприятия.

Мы всегда рады встретиться с Вами, и учесть все Ваши пожелания. Надеемся, что наше предложение будет соответствовать Вашим требованиям, а так же остаемся в Вашем распоряжении для предоставления дополнительных сведений и изменения



РЕСТОРАН ВЫЕЗДНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

+7(495)780-00-56

+7(495)364-24-97

sales@afurshet.ru

предложенного нами меню. Мы создадим Вам атмосферу добра и душевного расположения.

Мы гарантируем отличное качество предоставляемых нами услуг и надеемся на дальнейшее сотрудничество.